

Les Entrées

6,50 €

- ☺ Œufs cocotte aux copeaux de foie gras
- ☺ Entremet Saumon Mascarpone, Chantilly citronnée
- ☺ Panna Cotta au Chorizo, Crème d'Asperges
- ☺ Os à Moelle rôti et sa salade, Toasts grillés à l'Aïl
- ☺ Entrée Gourmande
Assortiment de 4 cassolettes : Crème d'Asperges, Mousse de Saumon, Crumble provençal, Panna cotta au Chorizo.
- ☺ Foie Gras « maison »supplément de 5,00 €
Toasts et confiture d'oignons

Assiette de Charcuterie tourangelle.

Petite Salade Gourmande
A choisir parmi les salades gourmandes ci-dessous

Les Salades Gourmandes

11,90 €

- ☺ La Salade « Courtille »
Salade, toasts de Sainte Maure chaud, lardons, tomates cerise
- ☺ La Salade Tourangelle
Salade, rillons de Tours, jambon fumé, tomates cerises, toasts de rillettes de Touraine
- ☺ La Salade de Canard
Manchons, Gésiers, Magret, Orange
- ☺ L'Assiette fraîcheur à la Vinaigrette de Framboise

Formule Gourmande

15,90 €

Une salade gourmande
+
Assiette de Fromage ou
Dessert
Hors boissons

Menu Enfant 8 € (Hors boissons)

Crème d'Asperges ou Assiette de Rillettes
+
Aiguillettes de poulet/frites Ou
Filet de Julienne au Sésame
+
Glace 2 boules (*parfum au choix*) Ou
Salade de Fruits

Formule du midi

13,90 €

Sur Ardoise
uniquement
du lundi au vendredi
le midi
Sauf jours fériés
**QUANTITES
LIMITEES**

Entrée
+
Plat
+
Café ou Thé
gourmand
Hors Boissons

FORMULE DU BOUCHER

Entrée (*au choix sur la carte*)
+ **Côte de Bœuf** (350 gr environ)

OU

Côte de Bœuf (350 gr environ)
+ Dessert (*au choix sur la carte*) **21,90 €**

La Côte de Bœuf vendue seule : 17,90 €

Entrée (*au choix sur la carte*) +

Côte de Bœuf (350 gr environ) +

Dessert (*au choix sur la carte*) **26,90 €**

Les Plats de Poissons et Viandes

14,10 €

- ☺ Morue à la Catalane
- ☺ Rouleau de Sole, Emulsion de Vouvray brut, Poêlée provençale
- ☺ Duo de Juliennes au curry, en croûte de Sésame
- ☺ Poêlée de Crevettes sauvages aux Herbes fraîches, Tagliatelles

SUGGESTION DE L'AUBERGE *(Consultez l'ardoise)*

- ☺ Médaillon de Filet Mignon de Porc aux Fruits rouges
- ☺ Pièce de bœuf du marché sauce forestière. *(légumes au choix)*
- ☺ Rognons de veau « façon grand-mère » au Vin de Bourgueil *(légumes au choix)*
- ☺ Trilogie de Viandes grillées (Poulet, Bœuf, Mignon de Porc)

☺ **Les sauces :** Sauce Barbecue ; Sauce Vin de Bourgueil ; Sauce Chorizo ; Forestière ;

☺ **Les légumes :** Salade ; Tagliatelles ; Frites "Maison" ; Poêlée de champignons ; Poêlée provençale, Julienne de Légumes.

CHOISISSEZ PARMi NOS FORMULES ET SELON VOTRE GOUT

Formule de l'Auberge

17,50 €

Entrée + Plat

OU

Plat + Assiette de Fromages ou Dessert

Au choix sur la carte
Hors Boissons

Formule de La Courtille

22,90 €

Entrée

+

Plat

+

Assiette de Fromages
ou Dessert

Au choix sur la carte
Hors Boissons

Formule Complète

26,90 €

Entrée

+

Plat

+

Assiette de Fromages

+

Dessert

Au choix sur la carte
Hors Boissons

Les Desserts

5,50 €

Assiette de 3 Fromages ou Toasts de Sainte Maure chaud, Salade

☞ Tarte au Chocolat, Caramel au Beurre salé.

☞ Baba au Rhum, et Fruits de Saison.

☞ Soupe de Fruits de Saison à la Menthe.

☞ Nougat glacé
Coulis de Fruits rouge

☞ Douceur Mangue, Miroir Passion
Biscuit Noisette, Mousse Mangue, Glaçage passion

☞ Café ou Thé gourmand
Assortiments de mini desserts

Les Glaces

5,50 €

Café liégeois ou Chocolat liégeois

Dame blanche
3 boules de glace vanille, chocolat chaud, chantilly

Coupe gourmande
Tiramisu, Stracciatella Vanille

Le Colonel
Sorbet Citron, Vodka.

Coupe 2 ou 3 boules parfums au choix

Parfums des glaces et sorbets : Vanille, Chocolat, Tiramisu, Stracciatella,
Café, Citron, Fraises